

Sélection de Noël

LES AMUSES-BOUCHE

Petits fours salés assortis : croissant jambon, allumette fromage, olive, anchoix, saucisse dans une pâte feuilletée : 5 € les 100 g
Mini quiche et mini pizza : 5,50 € les 100 g -

UN REGARD SUR...

Notre assortiment de chocolats fabrication Maison
Nos marrons glacés
Nos fruits confits et pâtes de fruits

LES PETITS FOURS

Fours sucrés, assortiment d'amande, tuile et chocolat : 5 € les 100 gr
Les réduits - grand choix de petits gâteaux : 1,20 € la pièce
Les mini verrines : 1,50 € la pièce

FRUITS DÉGUISÉS

Amandes, dâtes, pruneaux, noisettes, cerises, abricots, figues - enrobés de sucre cuit : 47 € le kg

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT FAITS MAISON
POUR MIEUX SATISFAIRE VOTRE GOURMANDISE, APPORTEZ LUI LA PLUS GRANDE ATTENTION,
PENSEZ A COMMANDER AU PLUS TÔT !

Les *Le*scris

04 76 46 48 22

www.patisserie-lesecrins.com
contact@patisserie-lesecrins.com

facebook.com/lesecrins



facebook.com/chardondore



LE CHARDON DORÉ

04 76 54 08 94

www.lechardondore.com
contact@lechardondore.com



Vos desserts de Fêtes

Bienvenue au Festival de la Gourmandise

Pour sublimer vos repas de fêtes de fin d'année, optez pour nos desserts festifs. Nous vous proposons un grand choix de bûches, gâteaux de soirée, marrons glacés, fruits confits, papillotes maison, verrine de Chartreuse pour votre trou normand et toujours notre assortiment de macarons maison.

Toutes nos pâtisseries, chocolats et gourmandises sont de fabrication maison élaborés par notre équipe de pâtissier dirigée par notre chef Alexandre, cinquième génération de la famille Gratian.

Les *Le*scris



LE CHARDON DORÉ



Les Bûches

LA FEUILLETINE Mousse au chocolat, praliné feuilletine sur une pâte aux amandes. *Allergène 1,2,3.*

MARRA DES BOIS Bavaois fraise, au cœur un crémeux fruit de la passion sur un biscuit pain de Gênes citron confit. *Allergène 1,2,3.*

LA FRAMBOISINE Cœur pêche des vignes, mousse framboise, sablé croustillant, crème d'amande. *Allergène 1,2,3.*

YUSU Mousse Yusu (agrumes asiatique), bavaois clémentine, financier aux zestes de citron. *Allergène 1,2,3.*

LE MONT BLANC Toujours dans la bonne tradition, biscuit viennois, crème de marron décorée de pépites de marron glacé et chantilly. *Allergène 1,2,3.*

MARTINQUAIS Bavaois ananas, génoise, décoré d'un méli mélo de fruits frais. *Allergène 1,2,3.*

GUANAJA Sur un sablé praliné, mousse de chocolat noir 70% origine Caraïbe, au cœur un crémeux framboise. *Allergène 1,2,3.*

LE PRALINÉ Biscuit mœlleux, chocolat crémeux noisette, mousse praliné craquante, glaçage au chocolat, amandes torréfiées - Dessert idéal pour l'intolérance au gluten. *Allergène 2,3.*

TARIFS :

4 personnes : 20,80 €
6 personnes : 31,20 €
8 personnes : 41,60 €
10 personnes : 52,00 €

Allergène 1 : Gluten 2 : Fruits à coque 3 : lait, crème



POUR LE TROU
NORMAND
Verrine glacée
à la Chartreuse
3,50 € pièce



Les Desserts glacés

L'ARDECHOISE Glace aux marrons glacés sur un sablé breton à la farine de châtaigne recouvert de chantilly. *Allergène 1,2,3.*

ROSE DE NOËL Glace vanille, sorbet framboise, sur un socle de meringue fondante. *Allergène 3.*

LA FRUITIÈRE Sur une base de meringue, sorbet mangue, sorbet fraise, décorée de chantilly. *Allergène 3.*

TI PUNCH Sorbet citron vert vanillé, mousse rhum blanc sur un dacquois amande, accompagné d'un coulis fruits exotiques. *Allergène 1,2,3.*

LA CHARTREUSE DE PARME Sur un lit de meringue fondante, bûche composée d'une glace chartreuse verte et d'un soufflet chartreuse. *Allergène 3.*

L'OREILLON ABRICOT Sous forme de dôme, composé d'un sorbet abricot, d'un parfait vanille et au cœur un coulis d'abricot. *Allergène 3.*

BÛCHE NUTELLA Bûche composée d'une glace vanille et glace au nutella avec des perles craquantes, meringue. *Allergène 1,2,3.*

TARIFS :

4 personnes : 21,20 € - 6 personnes : 31,80 €
8 personnes : 42,80 € - 10 personnes : 53,00 €

Les Macarons d'Alexandre

UNE SÉLECTION DE MACARONS
MAISON AVEC 20 VARIÉTÉS

1,20 € pièce

